

# Βιογραφικό Σημείωμα

## Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός

Καθηγητής Οινολογίας  
Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης,  
Τμήμα Γεωπονίας,  
Τομέας Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων

### 1. Σπουδές

1. **Πτυχίο Γεωπονίας**, Τμήμα Γεωπονίας, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης (1972).
2. **Diplôme National d’Œnologue**, Σχολή Οινολογίας, Πανεπιστήμιο Bordeaux II, Γαλλία (1975).
3. **Diplôme d’Etudes Approfondies (D.E.A.)** στην Οινολογία-Αμπελουργία, Σχολή Οινολογίας, Πανεπιστήμιο Bordeaux II, Γαλλία (1975).
4. **Diplôme de Docteur-Ingénieur** στην Οινολογία-Αμπελουργία, Σχολή Οινολογίας,, Πανεπιστήμιο Bordeaux II, Γαλλία (1978).

### 2. Απασχόληση

1972-73	Οινοποιία της Εταιρείας Ι. Μπουτάρη & Υιός
1973-78	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης στο Ινστιτούτο Οινολογίας του Πανεπιστημίου του Bordeaux II
1-8-75 μέχρι 31-3-76	Έμμισθος Επιστημονικός Συνεργάτης στο Εργαστήριο Γεωργικής Τεχνολογίας της Γ.Δ. Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
1979-80	Επιμελητής στην Τακτική Έδρα της Γεωργικής Τεχνολογίας της Γ.Δ . Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
1980-81	Υπουργείο Γεωργίας (Περιφερειακή Υπηρεσία Γεωργίας Πελοποννήσου και Δ.Σ. Ελλάδας)
1981-98	Καθηγητής "Τεχνολογίας Οίνου και λοιπών Προϊόντων Ζύμωσης" στην Τριτοβάθμια Τεχνολογική Εκπαίδευση
1993-94	Επισκέπτης καθηγητής και ερευνητής στο Ινστιτούτο Οινολογίας του Πανεπιστημίου του Bordeaux II
1998- 2004	Αναπλ. Καθηγητής Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης
2004-μέχρι σήμερα	Καθηγητής Οινολογίας & Οινοπνευματωδών Ποτών, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, Τμήμα Γεωπονίας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης

### 3. Μεταδιδακτορική ερευνητική εμπειρία (post doc) - εκπαιδευτικές άδειες

Πανεπιστήμιο του Bordeaux II, Institut d’Oenologie, Γαλλία :

1. 1985 (έξι μήνες),
2. 1989 (πέντε μήνες),
3. 1993-94 (δεκατρείς μήνες) ως επισκέπτης καθηγητής και ερευνητής, και
4. 1997 (δύο μήνες).
5. 2001 (15 ημέρες) στο Μπορντώ (Repression des frauds)

### 4. Υποτροφίες – Διακρίσεις

1. Υποτροφία της Γαλλικής Κυβέρνησης για την πραγματοποίηση διδακτορικών σπουδών στο Πανεπιστήμιο του Bordeaux II.
2. Τιμητική διάκριση και χρηματικό έπαθλο για τη δεύτερη καλύτερη πτυχιακή διατριβή που μου απένειμε η Ένωση των Πτυχιούχων Γάλλων Οινολόγων του Πανεπιστημίου του Bordeaux II (1975).
3. Υποτροφία διάρκειας 40 ημερών από το Γαλλικό οργανισμό ACTIM, για τη συμμετοχή σε σεμινάριο σχετικό με το μηχανολογικό εξοπλισμό των οινοποιείων και άλλα οινολογικά θέματα. Το σεμινάριο πραγματοποιήθηκε στη Γαλλία (1981).
4. Υποτροφία της Ε.Ο.Κ. στα πλαίσια του προγράμματος ERASMUS με σκοπό την ανάπτυξη διαπανεπιστημιακών σχέσεων μεταξύ των χωρών μελών αυτής (1988).
5. Συμμετοχή (Μάρτιος-Ιούλιος 1989) σε ερευνητικές εργασίες υπό τον καθηγητή A. Bertand (νυν Γενικός Γραμματέας της Υποεπιτροπής μεθόδων ανάλυσης του Ο.Ι.Β. - Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου), συντονιστή της ομάδας εργασίας του Ο.Ι.Β. για την υιοθέτηση νέων αναλυτικών μεθόδων για τον έλεγχο της ποιότητας, της προέλευσης, του τρόπου απόσταξης και της παλαίωσης των αποσταγμάτων με θέμα: «*Nouvelles méthodes analytiques pour le contrôle de la qualité, de l'origine, du mode de distillation et du vieillissement des eaux-de-vie*».
6. Συμμετοχή ως expert dégustateur στο Διεθνή Διαγωνισμό (Challenge international du vin) αξιολόγησης οίνων, που έγινε στη Bourg-sur-Gironde, στη Γαλλία, 24 Μαΐου 1997.
7. Συμμετοχή ως expert dégustateur στο Διεθνή Διαγωνισμό αξιολόγησης οίνων, που έγινε στη Θεσσαλονίκη, για δυο χρόνια (1999 & 2001), υπό την αιγίδα του Διεθνούς Γραφείου Αμπέλου και Οίνου.
8. Μέλος Επιτροπής Οργανοληπτικών εξετάσεων Οίνων Ονομασίας προέλευσης «Νάουσα» (VQPRD). Νομαρχία Ημαθίας (2002).
9. Επίτιμο μέλος του Συλλόγου αμβυκούχων αμπελουργών του Ν. Σερρών (21-3-1999).
10. Κριτής ερευνητικών εργασιών στα επιστημονικά περιοδικά : «Food Chemistry» «Γεωργική Έρευνα» και «Γεωτεχνικά».
11. Βασικό στέλεχος δημιουργίας και λειτουργίας της μεταπτυχιακής εξειδίκευσης «Οινολογίας –Αμπελουργίας» στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης.
12. Chevalier de la Confrérie des vins de Porto (2005)

## 5. Διδακτική Εμπειρία

### Προπτυχιακά μαθήματα

- 1) Πανεπιστήμιο Bordeaux 2: 4,5 χρόνια (1973-78) ως ερευνητής και εκπαιδευτής σε θέματα οινολογίας.
- 2) Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Γ.Δ. Σχολή, Εργαστήριο Γεωργικής Τεχνολογίας, ως Επιμελητής, 1980-81
  - Οινολογικά θέματα
  - Γεωργική Τεχνολογία I (αρχές και μέθοδοι συντήρησης γεωργικών προϊόντων)
- 3) Τριτοβάθμια Τεχνολογική Εκπαίδευση : 19 χρόνια (1981-1998)
  - Τεχνολογία Οίνων και Λοιπών Προϊόντων Ζύμωσης I (3 ώρες θεωρία + 3 ώρες εργαστήριο/εβδομάδα)
  - Τεχνολογία Οίνων και Λοιπών Προϊόντων Ζύμωσης II (3 ώρες θεωρία + 3 ώρες εργαστήριο/εβδομάδα)
  - Σεμινάριο – Μεθοδολογία σύνταξης επιστημονικών και ερευνητικών εργασιών (2 ώρες /εβδομάδα).
- 4) Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας (1998- έως σήμερα)
  - Οινολογία και Οινοπνευματώδη Ποτά (5ο εξάμηνο)
  - «Μοντέλα» (συνδιδασκαλία)

### Μεταπτυχιακά μαθήματα

- 5) Πανεπιστήμιο Bordeaux II, ως Επισκέπτης καθηγητής, 3 μήνες (Οκτ. 1993-Ιαν. 1994)
- 6) Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας
  - Ανάλυση και έλεγχος γλεύκους και οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -...)
  - Δομή και σύνθεση σταφυλής. Χημεία γλεύκους και οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -...)
  - Μικροβιολογία οίνου. Ζυμώσεις. Ασθένειες οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -...)
  - Προζυμωτικές επεξεργασίες και οινοποιήσεις (συνδιδασκαλία) (2000 -...)
  - Μεταζυμωτικές επεξεργασίες και παλαίωση οίνου (συνδιδασκαλία) (2000 -...)
  - Οργανοληπτική εξέταση οίνου (2000 -...)
  - Τεχνολογία αποσταγμάτων και άλλων αμπελοοινικών προϊόντων (συνδιδασκαλία) (2000 -...)
  - Επεξεργασία Τροφίμων (συνδιδασκαλία) (1998-...)
  - Επίβλεψη και καθοδήγηση φοιτητών στην εκπόνηση πτυχιακών τους διατριβών σε οινολογικά θέματα.

## 6. Ερευνητικά Ενδιαφέροντα

- **Μικροβιολογία του οίνου** (ζυμομύκητες, βακτήρια),
- **Ζυμώσεις του οίνου** (αλκοολική, μηλογαλακτική),
- **Παραδοσιακά αλκοολούχα προϊόντα**,
- **Αρωματικά συστατικά οίνου και αποσταγμάτων** (ανώτερες αλκοόλες, ανώτεροι εστέρες, λιπαρά οξέα, αλδεϋδες κ.λπ.),
- **Προφίλ απόσταξης**,
- **Σύγχρονες τεχνικές οινοποίησης**: Προζυμωτική εκχύλιση, κρυσταλλοποίηση, θερμοοινοποίηση, εκχύλιση σε ατμόσφαιρα CO<sub>2</sub>,
- **Παραγωγή αλκοολούχων προϊόντων light**,
- **Αζωτούχες ενώσεις γλευκών και οίνων**: αφομοιώσιμο άζωτο, αμινοξέα, πρωτεΐνες, πεπτίδια
- Έλεγχος τοξικών ουσιών στους οίνους: βιογενείς αμίνες, ωχρατοξίνες κ.λπ.

## 7. Ερευνητικά Προγράμματα

1) Συμμετοχή σε ερευνητικές εργασίες (Μάρτιος-Ιούλιος 1989) υπό τον καθηγητή Α. Bertand (νυν Γενικός Γραμματέας της Υποεπιτροπής μεθόδων ανάλυσης του Ο.Ι.Β. - Διεθνές Γραφείο Αμπέλου και Οίνου) με θέμα: «*Nouvelles méthodes analytiques pour le contrôle de la qualité, de l'origine, du mode de distillation et du vieillissement des eaux-de-vie*» («*Νέες μέθοδοι ανάλυσης για τον έλεγχο της ποιότητας, της προέλευσης, του τρόπου απόσταξης και της παλαίωσης των αποσταγμάτων*»).

Τα αποτελέσματα του συγκεκριμένου τμήματος αποτελούν μέρος των Feuilletts verts (F.V. 867/90), του Ο.Ι.Β. με θέμα: Méthodes d'analyse des boissons spiritueuses d'origine viticole, που περιέχει την πρόταση του καθηγητή Α. Bertrand. Το F.V. αποτέλεσε μέρος και του Recueil des méthodes d'analyse des boissons spiritueuses που εκδόθηκε πρόσφατα από τον Ο.Ι.Β.

2) Επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος: «**Μελέτη των συνθηκών και των δυνατοτήτων πραγματοποίησης της μηλογαλακτικής ζύμωσης στους ελληνικούς οίνους**» (έτη 1987 έως 1991). Εγκρίθηκε και χρηματοδοτήθηκε από τα Υπουργεία Παιδείας και Εμπορίου-Βιομηχανίας-Ενέργειας και Τεχνολογίας.

3) Επιστημονικός υπεύθυνος του Ευρωπαϊκού προγράμματος **SPRINT OINOS** (98.000 ECU). **Θέμα: «Innovation and Technology Transfer στον αμπελοοινικό τομέα» (1990-92), ανταγωνιστικό πρόγραμμα** της Γενικής Διεύθυνσης XIII/C/4 και ένα από τα 24 προγράμματα που επελέγησαν από την Ε.Ε., μεταξύ των υποβληθεισών προτάσεων.

4) Συμμετοχή σε πρόγραμμα του Πανεπιστημίου του Bordeaux II (Οκτ. 1993 - Οκτ. 1994), Faculté d'Oenologie, που είχε ως θέμα «**Les amines biogènes et les acides aminés**» στους γαλλικούς οίνους και αφορούσε τη μελέτη προέλευσής τους.

5) Επιστημονικός υπεύθυνος του προγράμματος: «**Αξιοποίηση πλεονασμάτων ελληνικών οπωρών για την παραγωγή αλκοολούχων προϊόντων ή προϊόντων με βάση τον οίνο και τους φρουτοχυμούς**» (1991-1997), που εγκρίθηκε και χρηματοδοτήθηκε από τα Υπουργεία Παιδείας και Εμπορίου-Βιομηχανίας-Ενέργειας και Τεχνολογίας.

- 6) **Βιογενείς αμίνες στους ελληνικούς οίνους.** ΠΕΝΕΔ '99, ΓΓΕΤ (2000-01)
- 7) Πρόγραμμα δράσης με αντικείμενο: **Ποιότητα-Ασφάλεια Τροφίμων-Νέες Τεχνολογίες** (ΠΑΣΤNET).
- 8) Cost Action 858. Ευρωπαϊκό ερευνητικό πρόγραμμα με τίτλο: *Viticulture: Biotic and abiotic stress and development* (συμμετοχή στην ομάδα εργασίας WG3).
- 9) Πρόγραμμα Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων Ελλάδας: «Μελέτη και αναδιάρθρωση των τοπικών οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου της Θράκης, για την παραγωγή οίνων ποιότητας»

## 8. Ερευνητική Καθοδήγηση

1. Επιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση πέντε (5) μεταπτυχιακών διατριβών στη μεταπτυχιακή εξειδίκευση «Οινολογία-Αμπελουργία», Τμήμα Γεωπονίας, Α.Π.Θ.
2. Επιβλέπων καθηγητής για την εκπόνηση δύο (2) διδακτορικών διατριβών στη μεταπτυχιακή εξειδίκευση «Οινολογία-Αμπελουργία», στο Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας και Τμήμα Χημείας.
3. Μέλος τριμελών επιτροπών παρουσίασης μεταπτυχιακών διατριβών σε Ελληνικά Πανεπιστήμια σε θέματα Οινολογίας.
4. Μέλος επταμελών επιτροπών παρουσίασης διδακτορικών διατριβών σε Ελληνικά Πανεπιστήμια σε θέματα Οινολογίας.

## 9. Συνοπτική Παρουσίαση Ερευνητικού Έργου - Αναγνώριση

- Τριάντα πέντε (35) ερευνητικές εργασίες σε διεθνή περιοδικά και διεθνή συνέδρια
- Είκοσι (20) και πλέον επιστημονικές εργασίες σε ελληνικά περιοδικά & συνέδρια.
- Περισσότερες από πενήντα (50) εισηγήσεις σε ημερίδες, σεμινάρια, εκδηλώσεις.
- Πέντε (5) εκδόσεις ισάριθμων **επιστημονικών βιβλίων** (2 οινολογία, 2 αποστάγματα, 1 μεθοδολογία).
- Μία (1) μονογραφία
- Περισσότερες από 180 ετεροαναφορές στο S.C.I. και αλλού για το δημοσιευμένο ερευνητικό έργο
- Κριτής ξενόγλωσσων και ελληνικών επιστημονικών ερευνητικών εργασιών που υποβλήθηκαν για δημοσίευση στα περιοδικά: *Food Chemistry, Journal of Food Composition and Analysis, Γεωτεχνικά, Γεωργική Έρευνα*

## 10. Παρακολούθηση Συνεδρίων – Σεμιναρίων

1. VINITECH-VINEXPO '75 (Διεθνής Έκθεση Οίνων και Οινολογικού Εξοπλισμού): Παράλληλες εκδηλώσεις, Bordeaux-France, Ιούνιος 1975
2. 3ο Διεθνές Συμπόσιο Οινολογίας με θέμα: "Les conditions naturelles et humaines de la qualité des vins", Bordeaux-France, Juin 1977
3. 11ο Διεθνές Συμπόσιο Διατήρησης και Εμπορίας Φρούτων και Λαχανικών (NORCOFEL '79). Θεσσαλονίκη, Νοέμβριος 1979
4. Πανελλήνιο Συνέδριο Γεωτεχνικών Ερευνών, Καλλιθέα Χαλκιδικής, Μάιος 1981
5. Σεμινάριο 40 ημερών, του ACTIM με θέμα: "Μηχανολογικός εξοπλισμός των οινοποιείων", Γαλλία, 25 Μαΐου - 4 Ιουλίου 1981
6. VINITECH-VINEXPO '81: Διεθνής Έκθεση Οίνων και Οινολογικού Εξοπλισμού: Παράλληλες εκδηλώσεις, Bordeaux-France, Ιούνιος 1981
7. 4ο Σεμινάριο Τεχνολογίας Τροφίμων. Διοργανωτής Hellas-Can A.E. Θεσσαλονίκη, 28-29 Απριλίου 1982
8. Συμπόσιο Τεχνολογίας Οίνου. Διοργανωτής ALFA-LAVAL. Θεσσαλονίκη, Απρίλιος 1983.
9. Γαλλο-Ελληνικό Συμπόσιο Αμπελουργίας - Οινολογίας (Colloque Franco-Hellénique Vitivinicole), Θεσσαλονίκη, Δεκέμβριος 1985
10. VINITECH-VINEXPO '85: Διεθνής Έκθεση Οίνων και Οινολογικού Εξοπλισμού Bordeaux-France, Ιούνιος 1985.
11. Ημερίδα για την έρευνα στα TEI, Λάρισα στις 29-5-1987.
12. Συμμετοχή στο 4ο Διεθνές Συνέδριο Οινολογίας με θέμα: «Actualités Oenologiques», Bordeaux, France, 15-17 Juin 1989.
13. VINITECH-VINEXPO '89: Διεθνής Έκθεση Οίνου και Οινολογικού εξοπλισμού: Παράλληλες εκδηλώσεις, Bordeaux-France, Ιούνιος 1989.
14. Συμμετοχή στο 2ο Πανελλήνιο Συνέδριο Οινολογίας, Αθήνα, Μάιος 1998.
15. Ημερίδα οινολογικού περιεχομένου, στα πλαίσια της ΔΕΤΡΟΠ '99 (5 Μαρτίου 1999) (Ένωση Ελλήνων Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων).
16. Πανελλήνια ημερίδα για την ολοκληρωμένη και τη βιολογική αμπελουργία. Πρόγραμμα ADAPT. Διοργανωτής ΕΘΙΑΓΕ και Οινοποιία Ευάγγελος Τσάνταλης ΑΕ. Αγ. Παύλος Χαλκιδικής, 28-5-1999.
17. Συνέδριο AREV (Ένωση των Ευρωπαϊκών Αμπελοοινικών Περιοχών). Θεσσαλονίκη 18-20/5/2000. Ημερίδα Ένωσης Διακινητών Εμπόρων Οίνων και Ποτών (ΕΔΕΟΠ) Ν. Θεσσαλονίκης με θέμα: «Οι προοπτικές βιωσιμότητας των πρατηρίων οίνων & ποτών στα πλαίσια της παγκοσμιοποίησης». Θεσσαλονίκη, Μάρτιος 2001.
19. Γενική Συνέλευση Εθνικής Διεπαγγελματικής Οργάνωσης Αμπέλου και Οίνου με θέμα «Ανταποδοτική εισφορά» για ερευνητικούς σκοπούς στον αμπελοοινικό τομέα. Θεσσαλονίκη 31-01-2004.
20. Ημερίδα της Ένωσης Οινοπαραγωγών του Αμπελώνα της Βορείου Ελλάδος Α.Ε. με θέμα: «Επανασχεδιασμός των ζωνών Ονομασίας Προέλευσης Νάουσα και Γουμένισσα». Θεσσαλονίκη 19/2/2004.

21. 2<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Αποσταγμάτων αμπελοοινικής προέλευσης, Bordeaux 23-27/6/2007.
22. 8<sup>ο</sup> Διεθνές Συνέδριο Οινολογίας, Bordeaux 23-27/6/2007.

## 11. Άλλες δραστηριότητες

Σχετικά με την οινολογική πρακτική και την οργανοληπτική εξέταση του οίνου:

- 1) Εμπειρία σε οινοποιεία της Γαλλίας:
  - 6 μήνες στο Cellier de Graman (Bordeaux, 1974).
  - 3 εβδομάδες στο Château Larrivet-Haut Brion (Bordeaux, 1994).
- 2) Συμμετοχή ως Expert-δοκιμαστής για την αξιολόγηση οίνων Ονομασίας Προέλευσης:
  - 1ères côtes de Bordeaux (1993-94)
  - 19<sup>ο</sup>ς Διεθνής διαγωνισμός οίνου και αποσταγμάτων (Bourg, France, 24 και 29 Ιουνίου 1994).
  - Διεπαγγελματικός Σύνδεσμος οίνων Νάουσας (17-19 Φεβρ. 1995).
  - 1<sup>ο</sup>ς Διεθνής διαγωνισμός αξιολόγησης οίνου υπό την αιγίδα του Διεθνούς Γραφείου Αμπέλου και Οίνου. Θεσσαλονίκη, 3-5 Φεβρουαρίου 1999.
  - 2<sup>ο</sup>ς Διεθνής διαγωνισμός αξιολόγησης οίνου υπό την αιγίδα του Διεθνούς Γραφείου Αμπέλου και Οίνου. Θεσσαλονίκη, Φεβρουαρίου 2001.
- 3) Άδεια άσκησης επαγγέλματος οινολόγου.
- 4) Συμμετοχή στην εκπόνηση μελέτης, με την παροχή τεχνικών γνώσεων, για την κατασκευή και εξοπλισμό του συνεταιριστικού οινοποιείου Νάουσας (1983-84).
- 5) Συμμετοχή σε μελέτη συλλογής στοιχείων για περιοχές που "χάθηκαν" οινολογικά (π. χ. η Σιάτιστα) και των πατροπαράδοτων προϊόντων (π.χ. το τσίπουρο).
- 6) Διοργάνωση Ημερίδας οινολογικού περιεχομένου, στα πλαίσια της ΔΕΤΡΟΠ' 99, 5 Μαρτίου 1999, Ένωση Ελλήνων Επιστημόνων-Τεχνολόγων Τροφίμων.

## 12. Μέλος Επιστημονικών Οργανώσεων

1. Είμαι μέλος των παρακάτω επιστημονικών και κοινωνικών ενώσεων και συλλόγων:
  - Γεωτεχνικό Επιμελητήριο της Ελλάδος
  - Ένωση Ελλήνων Οινολόγων
  - Association des Oenologues de la Faculté de Bordeaux
  - Union Française des Oenologues
  - Ελληνική Εταιρεία Επιστημόνων Τεχνολόγων Τροφίμων (ΕΛΕΤΕΤ)
  - Ελληνική Ένωση Γεωπόνων Επιστημόνων Τροφίμων (ΕΓΕΤ)
  - Ένωση Ρουμελιωτών Βόρειας Ελλάδας
  - Ένωση Φθιωτών Βόρειας Ελλάδας
  - Εκπολιτιστικός και Εξωραϊστικός Σύλλογος των Απανταχού

- Μεσοκασιωτών του χωριού μου.
- Association Franco-Hellénique Interdisciplinaire (Ελληνογαλλικός Διεπιστημονικός Σύλλογος).
- Σύλλογος Αμβυκούχων Αμπελουργών του Ν. Σερρών.

2. Σύμβουλος οινοποιείων

### 13. Πρόσφατο Δημοσιευμένο Έργο (1998-2007)

1. **Soufleros E.**, Barrios Marie-Lyise and Bertrand A., 1998. Correlations between biogenic amines and other wine compounds. *American Journal of Enology and Viticulture*, vol 49(3), p.43-53.
2. **Soufleros E.**, et Bertrand A., 1998. Evaluation d'une méthode HPLC adaptée au dosage des acides aminés du vin. *Vitis*, vol 37(1), p.266-278.
3. Arvanitoyannis I.S., Katsota M.N., Psarra E.P., **Soufleros E.H.**, Kallithraka S., 1999. Application of quality control methods for assessing wine authenticity: Use of multivariate analysis (chemometrics). *Trends in Food science & Technology*, no 10, p. 1-16.
4. Kallithraka S., Arvanitoyannis I.S., Kefalas P., El Jazouli A., **Soufleros E.H.**, Psarra E.P., 2000. Instrumental and sensory analysis of greek wines; implementation of principal component analysis (PCA) for classification according to geographical origin. *Food Chem.* 73(4), 501-514
5. **Soufleros E.**, Pissa I., Petridis D., Lygerakis K., Mermelas K., Boukouvalas G. and Tsimitakis E., 2001. Instrumental analysis of volatile and other compounds of Greek kiwi wine; sensory evaluation and optimization of its composition. *Food Chem.* 75, 487-500.
6. **Soufleros E. H.**, Tricard Ch., Bouloumpasi E., 2002. Occurrence of ochratoxin A in Greek wines. *Journal of the Science of Food and Agriculture* (in press).
7. Bouloumpasi E., **Soufleros E. H.**, Tsarhopoulos C., Biliaderis C. G., 2002. Primary amino acid composition and its use in discrimination of Greek red wines with regard to variety and cultivation region. *Vitis* 41, no 4, p.195-202.
8. **Soufleros E. H.**, Bouloumpasi Elizabeth, Tsarhopoulos C., Biliaderis C. G., 2002. Primary amino acid profiles of Greek white wines and their use in classification according to variety, origin and vintage. *Food Chem*80, p.261-273.
9. Zotou A., Loukou Z., **Soufleros E.** and Stratis I., 2003. Determination of Biogenic Amines in Wines and Beers by High Performance Liquid Chromatography with Pre-column Dansylation and Ultraviolet Detection. *CHROMATOGRAPHIA* 2003, 57, 429-439.
10. **Soufleros E. H.**, Mygdalia A. S. and Natskoulis P., 2004. Characterization and safety evaluation of the traditional Greek fruit distillate "Mouro" by flavor compounds and mineral analysis. *FOOD CHEMISTRY*, 86(4), p.625-636.
11. **Soufleros E.H.**, Mygdalia S. A. and Natskoulis P., 2005. Koumaro, the traditional Greek fruit distillate beverage. Production process and analysis of aromatic and mineral compounds. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*, 18:699-716. .
12. **Soufleros E.H.**, Natskoulis P. and Mygdalia S. A., 2005. Discrimination and risk assessment of the traditional Greek marc distillates Tsipouro and Tsikoudia by the use of flavor and mineral compounds. *J. Int. Sci. Vigne Vin.* 39(1): 31-45.

13. Nikolaou E., **Soufleros E.**, Bouloumbasi E., Tzanetakis N., 2006. Selection of *Saccharomyces cerevisiae* strains isolated during spontaneous must fermentations of Xynomavro and Muscat Hamburg grapes grown at Northern Greece. Instrumental and sensory analysis of the wines produced by the selected yeasts. *JOURNAL FOOD MICROBIOLOGY*, 23:205-211.
14. Nakopoulou Z., Vafopoulou A. and **Soufleros E.** (2006). Protein characterization of Roditis Greek grape variety and Sauvignon blanc and changes in nitrogen compounds during alcoholic fermentation. *J. Int. Sci. Vigne Vin*.40(3):151-161.
15. **Soufleros E.**, Bouloumpasi E., Zotou A., Loukou Z. (2007). Determination of biogenic amines in Greek wines by HPLC and ultraviolet detection after dansylation and examination of factors affecting their presence and concentration. *Food chemistry*.101:704-716.